

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN FLEISCHWOLF

Art.-Nr. 41400



Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change

Bewahren Sie diese Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.
Save the instructions for further reference.



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Hinweise:

- **Niemals bei eingestecktem Netzstecker Messerkreuz, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen, da durch ungewolltes drücken des Ein- und Ausschalter sich die Antriebswelle in Bewegung setzt und es dadurch zu schweren Verletzungen führen kann.**

- Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

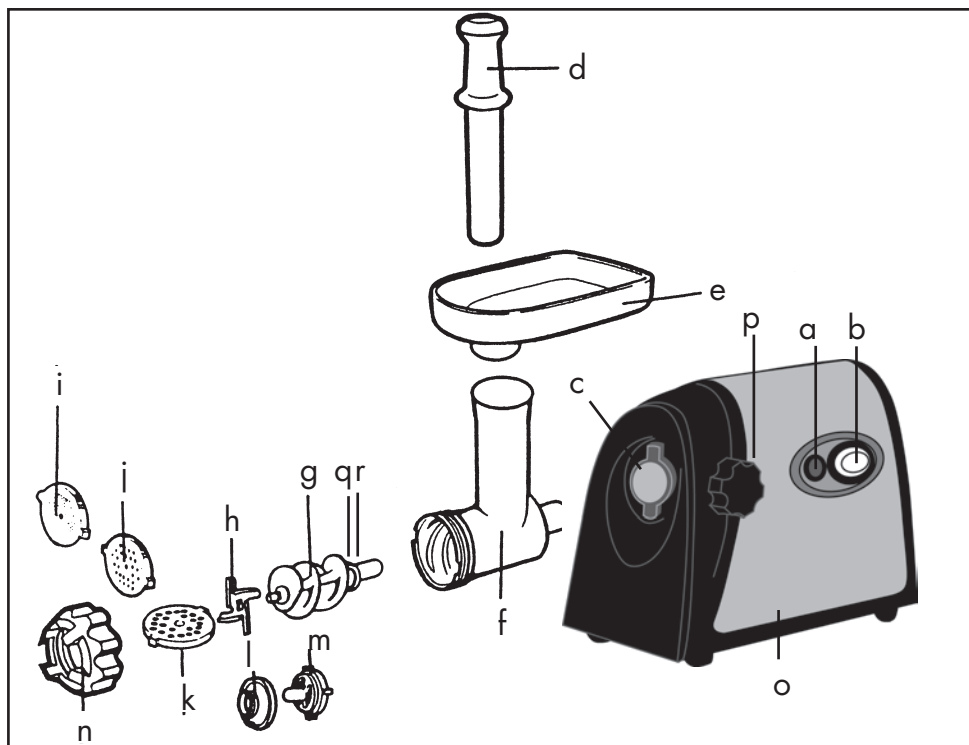
- Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und steckenbleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.

- **Niemals** bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

- **Niemals** Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Werkzeugsätze am Gerät ein.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.**



Bezeichnung der Teile

- a) O / I = Ein- und Ausschalter
- b) Reverse
- c) Öffnung mit Antriebswelle
- d) Stopfer
- e) Einfüllschale
- f) Schneckengehäuse
- g) Schnecke
- h) Kreuzmesser
- i) Lochscheibe fein 3 mm
- j) Lochscheibe mittel 5 mm
- k) Lochscheibe grob 7 mm
- l) Kebbe-Vorsatz A
- m) Kebbe-Vorsatz B
- n) Verschußring
- o) Motorgehäuse
- p) Verschlussschraube
- q) Dichtungsring
- r) Unterlegscheibe



Einfüllschale



Bedienfeld

Design Fleischwolf

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.

Der elektrische Design Fleischwolf von Gastroback dient zum Zerkleinern von Fleisch (roh oder gegart) und weichem Gemüse. Sie bereiten die Zutaten entsprechend vor und füllen sie dann durch den Füllschacht ein. Die Schnecke drückt die Zutaten gegen das rotierende Messerkreuz. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken 800-W-Elektromotor angetrieben. Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

Das Gerät ist wartungsfrei, wenig störanfällig und leicht zu bedienen. Alle Geräteteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können mit wenigen Handgriffen abgenommen, zerlegt und in warmer Spülmittellösung gereinigt werden. Werkzeuge sind dafür nicht erforderlich.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.

- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.

Niemals die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts verstellen oder verschließen. Lassen Sie immer ausreichend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.

- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.

- **Niemals** Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie auf Seite 13 (Pflege und Reinigung) beschrieben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.

- Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die O-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht, bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.

- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Lösemittel), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. **Niemals** das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.

- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung auf Seite 8 (Das Gerät zusammensetzen) zusammengesetzt ist.

Niemals Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Werkzeugsätze am Gerät ein.

- Drücken Sie immer zuerst auf die O-Taste, um den Motor AUSzuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Sollte sich der Fleischwolfeinsatz am Motorgehäuse und/oder die Verschlusschraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung auf Seite 16 (Störungen beseitigen), bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vorgaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung auf Seite 16 (Störungen beseitigen), bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- **Niemals** mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.
- Die Messer am Messerkreuz sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Messerkreuz hantieren.
- Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen.

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Schließen Sie das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln oder Tischsteckdosen an.
Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängenbleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

Bedienung

Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung auf Seite 13 (Pflege und Reinigung).

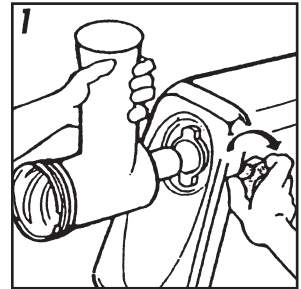
Das Gerät zusammensetzen

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts und die Tastatur müssen immer frei bleiben.

Wichtig: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.

1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

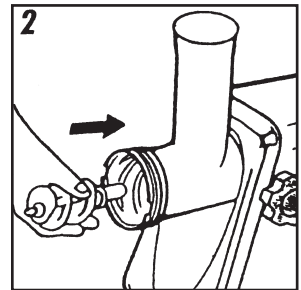
2. Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende wie in Bild 1 gezeigt bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen. (Bild 1)



Drehen Sie danach die Klemmschraube im Uhrzeigersinn mit der Hand fest. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen.

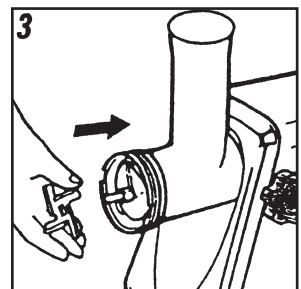
WARNUNG: Die Klingen des Messerkreuzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie damit hantieren.

3. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses (siehe Bild 2). Achten Sie darauf, dass erst der Dichtungsring und dann die Unterlegscheibe auf dem schmalen Ende aufgesetzt sind. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen.

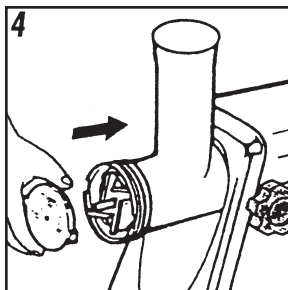


ACHTUNG: Niemals Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den Kebbe-Vorsätzen verwenden. Die Arbeit mit den Kebbe-Vorsätzen wird auf Seite 11 (Fleischtaschen/Kebbe zubereiten) beschrieben.

4. Setzen Sie die gewünschten Werkzeuge (hier: Messerkreuz und Lochscheibe) ein.



a. Stecken Sie das Messerkreuz mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Messerkreuzes über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).

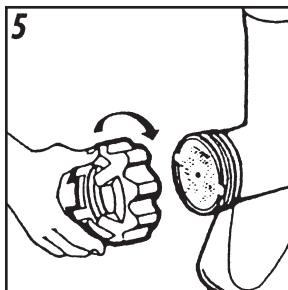


b. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Messerkreuz ein (siehe Bild 4). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schneckengehäuse gleitet. In der Originalverpackung sind die Lochscheiben gesondert verpackt.

Wichtig: Wenn die Werkzeuge deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an!

5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest. (Bild 5)

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Werkzeuge, um die Verschlusschraube festzuziehen und achten Sie darauf, die Verschlusschraube nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich die Verschlusschraube nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.



6. Setzen Sie die Fleischwanne oben auf den Füllschacht und drücken Sie sie leicht nach unten.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit montiert.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

Der Edelstahl Fleischwolf arbeitet für gewöhnlich sauber und zuverlässig. Sollten bei der Arbeit dennoch Probleme auftreten, dann können Sie diese in den meisten Fällen ganz einfach selbst beseitigen. Beachten Sie dazu die Hinweise auf Seite 16 (Störungen beseitigen).

WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe Seite 13, Pflege und Reinigung).

Tipp: Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

WICHTIG: Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittelbestandteile (Beispiel: Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.

Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen.

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie auf Seite 8 (Das Gerät zusammensetzen) beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

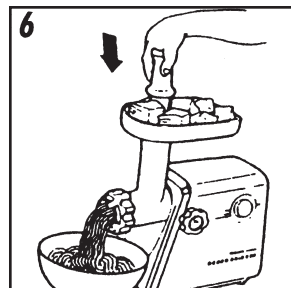
WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor ausgeschaltet ist (O), bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

3. Drücken Sie auf die O-Taste, um den Motor auszuschalten und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

WARNUNG: Niemals bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

4. Drücken Sie auf die I-Taste, um das Gerät einzuschalten (siehe Seite 3 Bedienfeld) und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Fleischwanne.

5. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam im Füllschacht nach unten (siehe Bild 6). Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.



Wichtig: Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und steckenbleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.

Sollte während der Arbeit kein Gehacktes mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die O-Taste und arbeiten Sie nach den Hinweisen auf Seite 16 (Störungen beseitigen).

6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung auf Seite 13 (Pflege und Reinigung).

Fleischtaschen/Kebbe zubereiten

Füllung für Kebbe

100 g Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL feingehackte Zwiebeln

1/3 TL geriebener Piment

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle für Kebbe

mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind

höchstens 150-200 g Mehl*

1 TL geriebenes Piment

1 TL geriebene Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

*Sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.

1. Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.

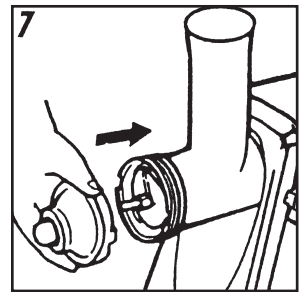
3. Schrauben Sie die Verschlusschraube ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Messerkreuz heraus (siehe Seite 13, Das Gerät zerlegen).

Wichtig: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Messerkreuz zu schneiden.

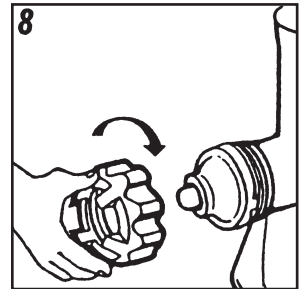
4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen.

ACHTUNG: Niemals die Kebbe-Vorsätze zusammen mit Messerkreuz und Lochscheibe verwenden.

a. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe 'Das Gerät zusammensetzen' Punkt 1 bis 2).

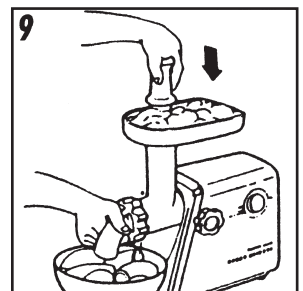


b. Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz A auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen (siehe Bild 7). Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie ihn in das Schneckengehäuse drücken.



c. Strecken Sie anschließend Kebbe-Vorsatz B mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Vorsatz A. Kebbe-Vorsatz B hat eine Aussparung am äußeren Rand, die über den Führungzapfen an der Innenseite des Schneckengehäuses gleiten muss (siehe Bild 7).

d. Schrauben Sie danach die Verschlusschraube auf und ziehen Sie sie mit der Hand fest.



5. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf zur fertigen Hülle, wie in Bild 9 gezeigt. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.

6. Frieren Sie die Hüllen kurz an.

7. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.

8. Braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Niemals die Hände oder Fremdkörper in den Füllschacht stecken oder in den Öffnungen der Lochscheibe stochern, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung. Beachten Sie bei Störungen die Hinweise auf Seite 16 (Störungen beseitigen).

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

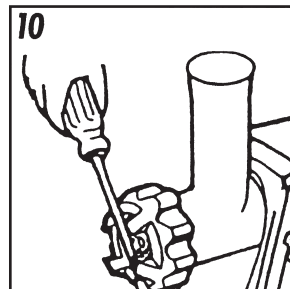
1. Schalten Sie das Gerät AUS (O-Taste), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Fleischwanne vom Gerät.

3. Lockern Sie die Verschlusschraube am Schneckengehäuse. Drehen Sie die Schraube dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

TIPP: Sollte sich die Verschlusschraube nicht mit der Hand lockern lassen, dann verwenden Sie einen Schraubendreher, wie in Bild 10 gezeigt.

4. Lösen Sie die Klemmschraube an der linken Seite des Motorgehäuses um mehrere Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.



5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit

Messerkreuz und Lochscheibe, oder - wenn Sie Kebbe-Hüllen hergestellt haben - mit den beiden Kebbe-Vorsätzen.

TIPP: Sollten die Bauteile im Schneckengehäuse fest sitzen, dann stoßen Sie das Schneckengehäuse mit der Lochscheibe nach oben leicht auf ein ausreichend stabiles Schneidbrett auf.

ACHTUNG: Beschädigen Sie dabei keine wertvollen Oberflächen (Beispiel: Tischplatte).

6. Leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Leeren Sie auch die Nahrungsmittelreste im Schneckengehäuse mit einem kleinen Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff vollständig aus.

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

7. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes in warmer Spülmittellauge. Verwenden Sie dazu am besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm. Angetrocknete Nahrungsmittelreste an den abnehmbaren Bauteilen können Sie wenige Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig ab.

8. Reiben Sie danach die verwendeten Lochscheiben, das Messerkreuz und die Schnecke mit etwas haltbarem Speiseöl (Beispiel: Sonnenblumenöl) ein, um ein Verrosten zu vermeiden.

WARNUNG: Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. **Niemals** Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorgehäuses laufen lassen. Stochern Sie **niemals** mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!

9. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

Lagerung

ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen (Stoß, Schlag, Hitze) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.

10. Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (siehe Seite 8, Das Gerät zusammensetzen).

Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schneckengehäuses geschützt und können nicht verloren gehen.

ACHTUNG: Niemals das Kabel knicken, verknoten oder einklemmen.

Störungen beseitigen

Beseitigen Sie eventuell auftretende Störungen nach folgenden Hinweisen. Sollten Sie damit nicht erfolgreich sein, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die 0-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung auf Seite 17 (Verstopfungen beseitigen).
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die 0-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung auf Seite 17 (Verstopfungen beseitigen).
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Messerkreuz verkeilt. Drücken Sie sofort auf die 0-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe Seite 13 (Pflege und Reinigung). • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Die Klemmschraube an der Seite des Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die 0-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Drücken Sie das Schneckengehäuse mit einer Hand gegen das Motorgehäuse und schrauben Sie mit der anderen Hand die Klemmschraube im Uhrzeigersinn fest.

Das Produkt tritt an der Seite der Verschlusschraube aus.

Die Verschlusschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie die Verschlusschraube mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolfeinsatz (siehe Seite 13).

Verstopfungen beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und/oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor automatisch ab.

ACHTUNG: Schalten Sie bei einer Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.

1. Drücken Sie auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.

2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie die O-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.

3. Drücken Sie REVERSE und halten Sie die Taste für etwa ein bis zwei Sekunden gedrückt. Dadurch dreht sich die Schnecke rückwärts und lockert so die Verstopfung.

ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie auf Seite 13 beschrieben.

4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen Sekunden auf die I-Taste. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät mit der O-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung auf Seite 13.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.

Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Diese Gewährleistung wird ungültig und GASTROBACK übernimmt keinerlei Haftung, wenn:

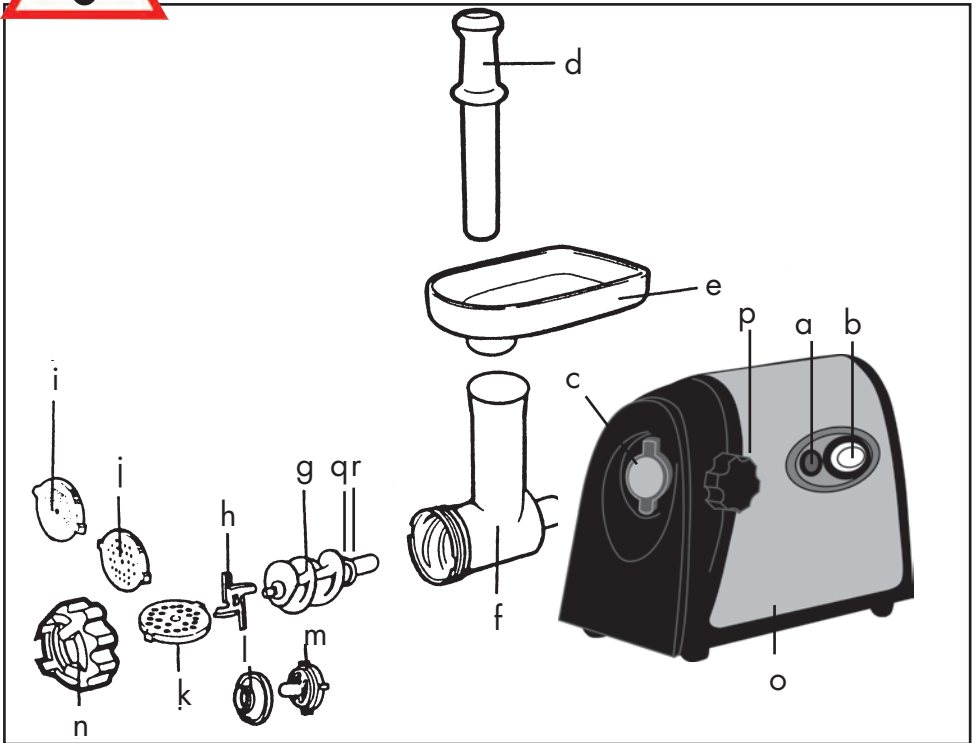
- 1. Die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde und/oder das Gerät in einer Weise verwendet wurde, die nicht in der Gebrauchsanleitung beschrieben ist (unsachgemäßer Gebrauch, Missbrauch).*
- 2. Der Fleischwolf an eine Stromversorgung mit ungeeigneten Nennwerten angeschlossen wurde.*
- 3. Der Fleischwolf von unbefugten Personen geöffnet wurde.*
- 4. Andere als die Original-Ersatzteile und Original-Zubehöre verwendet wurden.*
- 5. Durch gewerblichen Einsatz entstandene Abnutzung des Gerätes oder einzelne Bauteile ist nicht durch die Gewährleistung abgedeckt.*

Das Gerät eignet sich nur für den Einsatz im Haushalt!

Directions for Use



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.



Designation of the parts

- a) O / I = ON/OFF switch
- b) Reverse
- c) Opening for the drive shaft
- d) Feedstick
- e) Feed pan
- f) Worm housing
- g) Worm
- h) Crossed-blade knife
- i) Mincer plate – 3 mm
- j) Mincer plate – 5 mm
- k) Mincer plate – 7 mm
- l) Chopper attachment A
- m) Chopper attachment B

- n) Closing ring
- o) Motor housing
- p) Screw plug
- q) Sealing ring
- r) Grommet



Feed pan



Operator panel

Directions for Use

Congratulations on the purchase of your new Gastroback Mincer and hope that it will soon convince you of its many advantages.

You will soon find that the Gastroback Mincer is an exceptionally efficient and robust appliance for processing meat and vegetables.

Safety and Operating Instructions

Gastroback recommends safety first

We at Gastroback are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.

The mincer is used for mincing meat (uncooked or cooked) and soft vegetables. Please prepare the ingredients before filling them into the feed funnel. Using the feedstick you press the food slowly into the worm which pushes it against the spinning crossed-blades knife.

The knife and the worm are driven by a 800 watt motor. The finished mince discharges through the mincer plate. The appliance has an overload protection which prevents the motor from overheating.

The appliance is maintenance-free, very insusceptible and easy to use. All parts that come into direct contact with the food are easily to remove and easy to clean. No extra tools are necessary for assembling or disassembling the appliance.

Important safeguards for your Gastroback Design Mincer

Please read all the advice and instructions with care and keep the manual. Only use the appliance as stated and only for thus use. Any non-appropriate use and misuse can cause damages and heavy personal injuries through voltage, fire and moving units. Only proceed the appliance as described in the directions and for the intended purpose.

- *Reparation and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist reparation shop.*
- *Only use the appliance indoors.*
- *Do **not** use the appliance in moving vehicles or boats. Do **not** use the appliance outdoors.*
- *Only use units, spare parts and supplies which are provided and recommended by the manufacturer. Damaged or improper units may break in use, damage the appliance or cause injury.*

- **Never** try to take the appliance to pieces or open it.
- **Never** leave children unsupervised when the appliance or units of the appliance are in reach.
- **Never** let children play with the appliance or units of the appliance. Children and invalid people have to be supervised using the appliance.
- **Never** leave the mincer unattended, when connected to the power supply. Keep the appliance well out of reach of children. Store the appliance and units out of reach of children.
- The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. The mincer should only be set up on a firm level work surface. **Never** situate the appliance close to the edge of the working area. Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents.
- **Never** cover the air box on the back of the appliance. The air has to be able to circulate.
- **Never** immerse the motor block in water! Short-circuit danger! Do **not** put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks.
- **Never** situate the appliance close to a strong heat source or a hot surface (for example: heater, stove or grill).
- Ensure that the switch and cable do not come into contact with water! Should this inadvertently happen, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
- **Never** let water or other liquids run into the motor housing.
- **Never** clean the line cord or the appliance in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the appliance while operating turn OFF the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth ('Care and cleaning').
- Do **not** use the appliance in moist and wet areas.
- Check the power supply cable regularly for wear and damage.
- The mincer must only be connected to a 230 V power supply.
- Always disconnect the power supply cable from the mains before assembling, dismantling and cleaning the appliance or before exchanging mincing plates.
- Always uncoil the line cord completely before installing the appliance.
- Place the appliance close to a power point and connect it directly without using any extension cords to avoid additional risks of injury through fire or voltage.

- Only install the appliance in proper form secure grounding receptacle with adequate electric power supply (alternating current; 230/240 V, 50 Hz) and ground fault circuit interrupter. The maximum power consumption of the appliance is 800 Watt. You should also install a fuse with a release current of maximum 30mA. If necessary ask your electrician for help.
- **Never** pull, rip, bend, clamp, squish or knot the line cord. Pay attention to the line cord not hanging of the table. Attend to nobody getting caught in loops of the line cord or pulling the appliance of the work space. When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug.
- Carry the appliance with both hands by the motor block – never by the filling pan or the mincer.
- The mincer must only be used to process meat and vegetables. Do not mince hard parts such as bones. Do not mince hard-fibre foods such as ginger, etc. Do not let the motor run longer then necessary to prevent overheating. After turning OFF the appliance the motor needs about 6 sec. to stop moving.
- Clean the appliance straight after use and rinse off leftover food. Remove such dirt immediately and operate according to the instructions 'Care and cleaning' before storing the appliance. Do not let food desiccate on the appliance.
- **Never** clean or operate the appliance or units of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items. **Never put the appliance or parts of the appliance in the dishwasher for cleaning! This will cause discoloration and corrosion.**
- Do not use the appliance if it is damaged or units of the appliance are damaged. Do not use the appliance if it does not function properly or if it was excessively loaded. The appliance is likely damaged if the appliance or units of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely damaged if the drive wheel of the motor housing moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop.
- **Never** use force assembling or disassembling the appliance. The single parts should be easily put together. Only operate the mincer after it has been carefully assembled. **Never** use the crossed-blade knife and mincer plate in combination with the chopper attachments. Only use either the crossed-blade knife with the mince plate or the chopper attachments at once.
- For the case that the worm housing or the closing ring loosen while operating turn OFF the appliance immediately and pull the plug. Operate according to the instructions 'Trouble shooting' before turning the appliance ON again.
- Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before disassembling the mincer.

- **Never** push the food into the feeding funnel with your fingers. Always use the feedstick for this purpose! The mincer can not mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meet otherwise they can block the motor. If the motor is blocked turn OFF the appliance immediately and operate according to the instructions 'Trouble shooting'.
- Before the mincer is used for the first time, all parts – with the exception of the motor block – must be thoroughly cleaned in warm soapy water.
- To ensure that the mincer does not seize, never operate it under excessive pressure.
- Instantly switch off the mincer if the worm or knife get blocked by a hard object and wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running. Switch ON the mincer after it has been cleaned.
- **Never** use force operating the appliance to avoid damage of the units of the appliance.
- **Never** hold your face or other body parts over the feed funnel when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed funnel.
- Take care handling the crossed-blade knife because it is very sharp.
- **Never** put foreign substance or hard objects into the feed funnel.
- **Never** repair the mincer yourself. If you discover or suspect a fault, send the mincer immediately to your local service workshop for competent examination and repair.
- Store and use the appliance in a clean, frost free environment where it is protected from dampness, moistness and immoderate and extraordinary burden (such as: downfall, beat, overheating, moisture in the motor block) .
- The mincer is intended for use in the household only!

Assembling

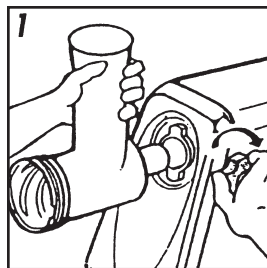
Before first usage: Rinse all the units of the appliance that come into contact with food with water and clean them with dishwashing detergent. Operate according to the instructions 'Care and cleaning'.

WARNING: Ensure that the appliance is switched 'OFF' at the power outlet and the power cord is unplugged.

1. Place the mincer on a flat, dry surface such as a bench top.

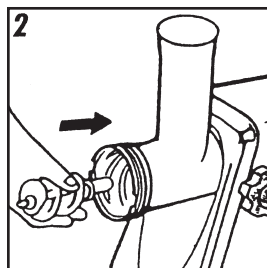
2. Loosen the screw plug on the left side of the mincer turning it anticlockwise. Firmly secure the worm housing in the opening for the drive shaft. The opening of the worm housing should be upright.

Hold the worm housing with one hand and insert the screw plug into the side hole of the motor block. Turn the screw clockwise (see. fig. 1) for tightening. Do not use force and be careful to not overwind the screw thread.



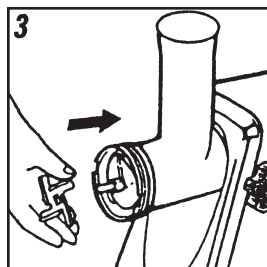
WARNING: The blades of the crossed-blade knife are very sharp. Pay attention when you handle the crossed-blade knife.

3. Insert the worm with the longer, narrower end into the worm housing and turn slightly until it is securely seated in the worm housing (see fig. 2). The sealing ring and then the grommet should be placed at the narrow end of the worm. Make sure that the worm is placed completely in the inside of the worm housing. If necessary turn the worm a little bit to make it fit.



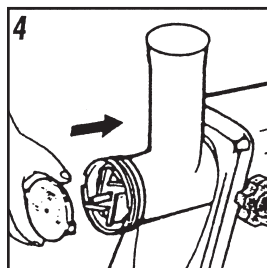
WARNING: Never use the crossed-blade knife and the mincer plate together with the chopper attachment. How to work with the chopper attachment is explained within the recipe.

4. Mount the knife on the worm in the illustrated manner: The rounded side of the knife must face the worm, the smooth side is in contact with the mincer plate (see fig. 3). Meat will not be minced if the knife is mounted the wrong way round.



IMPORTANT: If the tools overlap the edges of the worm housing the worm is not placed all the way inside of the worm housing. Turn the worm a little bit to make it fit inside but do not use force.

5. Mount the mincer plate on the knife. The two arresting pins must lock precisely into the corresponding recesses (see fig. 4).



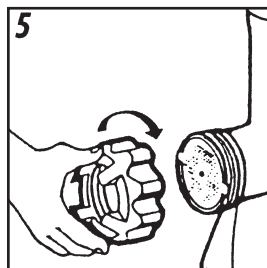
6. Firmly screw on the closing ring. Do not over-tighten (see fig. 5).

WARNING: Do not use any tools, for tightening the screw and pay attention not to cant the screw. If the screw cants the screw thread gets damaged. If the screw does not turn easily put some sunflower oil (or other edible oil) on the screw.

7. Press the feed pan firmly onto the mincer.

8. Place the mincer on a firm base.

The mincer is now ready for operation.



Operating - Mincing meat

The mincer operates absolutely dependently and clean. If any problems should occur while operating act upon instructions 'Trouble shooting`.

WARNING: For the case that liquid runs over the mincer while operating turn the mincer OFF immediately and pull the plug. Clean and dry the appliance according to the instructions 'Care and cleaning`.

TIP: If you use special mince-recipes you can mix the ingredients (for example steamed onions or spices) with the meat before mincing. This way the ingredients get mixed really well.

IMPORTANT: The mincer can not mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meet. Place a dry towel beside the mincer to dry off overrunning liquids.

1. Cut the meat into small pieces that will fit in the feed funnel and remove hard parts like bones, shells or stems.
2. Assemble the appliance as described and place a plate or dish in front of the worm housing.

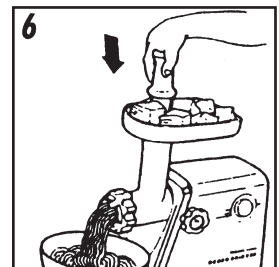
WARNING: Always make sure that the mincer is turned OFF before plugging in the power supply.

3. Plug the power supply cable into a mains socket and switch on the mincer.

WARNING: Never hold your face or other body parts over the feed funnel when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed funnel. Never push the food into the feed funnel with your fingers or put foreign substances (hair, towels, cutlery) into the feed funnel. Always use the feedstick for this purpose!

4. Slowly feed the meat pieces into the feed funnel and push down with the feedstick (see fig. 6). Do not apply excessive force when pushing down the feedstick. Use only the feedstick to press down the meat. Never use the fingers!

5. Switch off the mincer after use and disconnect the power supply cable from the mains socket.



The mincer will easily continuously mince up to 30 kg of meat (raw, cooked, different kinds of meat). 5 kg of raw meat are minced in 15 minutes max.

IMPORTANT: Operate in a slow and constant pace. **Do not** try to rush the procedure by pushing down the meat with force. This way the worm might gets blocked and stops operating. Only use the feedstick to slowly push down food through the feed funnel. If no meet is coming

out the worm housing eventhough there is still meat in the feed funnel turn the mincer OFF and work according to the instructions 'Trouble shooting guide'.

6. As soon as the last bit is minced turn the appliance OFF and pull the plug.

7. Clean and disassemble the appliance right after use and make sure that no leftover food desiccate on the appliance. Work according to the instructions 'Care and cleaning'.

Sausage filler - Chopper attachments

Ingredients for the filling:

100 g mutton, once or twice minced with the mincer
1 1/2 tablespoon olive oil
1 1/2 tablespoon fine chopped onions
1/3 teaspoon grounded pimento
1/2 teaspoon salt
1 1/2 tablespoon flour

Ingredients for the wrapping:

at least 450 g fatless meet of mutton, calf or beef
the most 150-200 g flour*
1 teaspoon grounded pimento
1 teaspoon grounded nutmeg
1 pinch of chillipowder
1 pinch of pepper

*The consistency of the wrap is better if you use less flour and more meet.

1. Prepare the filling: Steam the onions. Mince the meet once or twice with the mincer and then mix the ingredients.

2. Prepare the wrapping: Mince the meet for the wrapping 3 times in total. For the first mincing procedure use the mincer plate – 7 mm then use the mincer plate – 5mm. After mixing all the ingredients for the wrapping mince it one more time with the 5 mm mincer plate.

3. Unscrew the closing ring and take out the mincer plate and crossed-blade knife. Operate according to the instructions 'disassembling' the appliance.

WARNING: Do not cut yourself removing the crossed-blade knife

4. Assemble the appliance this time with the chopper attachments.

IMPORTANT: Never assemble the appliance with the chopper attachment AND the

crossed-blade knife with the mincer plate

a. Assemble the worm housing in the opening of the drive shaft. Place the worm inside the worm housing (operate according to the instructions 'Assembling' the appliance. see fig. 1 and 2).

b. Place the chopper attachment A on the axis of the worm. The slim end has to face the front (see fig. 7). Turn the chopper attachment a little bit while pushing it into the worm housing.

c. Place the chopper attachment B on top of the chopper attachment A. The wide opening of the chopper attachment B should be facing the chopper attachment A. The chopper attachment B has a gap on the outside edge which should slide over the guiding pin on the inside of the worm housing (see fig. 8).

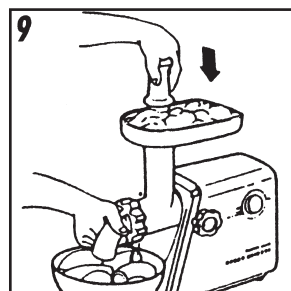
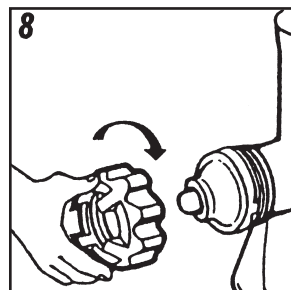
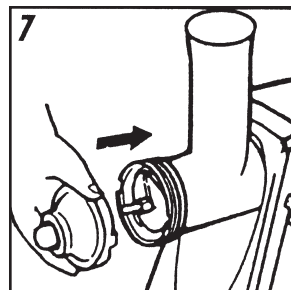
d. Attach the closing ring to the worm housing and screw it on tight with your hands.

5. Process the wrapping mixture in the mincer with the attached chopper attachments (see fig. 9). The finished product will be one long wrapping. Cut the wrapping into convenient seize.

6. Freeze the wrapping shortly.

7. Fill the wrapping with the filling mixture.

8. Fry the wraps with some olive oil until it has the favored browning.



Care and cleaning

WARNING: Never hold your face or other body parts over the feed funnel when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed funnel. **Never** put foreign substance or hard objects into the feed funnel.

Before the mincer is used for the first time, all parts – with the exception of the motor block – must be thoroughly cleaned in warm soapy water.

Disassembling

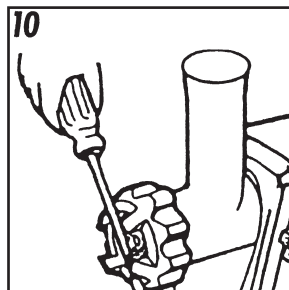
WARNING: To avoid injury and damages of the appliance turn the appliance **OFF** and then wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running. Always pull the plug before you start disassembling or cleaning the appliance.

1. Switch off the mincer and disconnect the power supply cable from the mains. Check that the motor has completely stopped.

2. Detach the worm housing from the motor block.

3. Unscrew the closing ring turning it counterclockwise.

TIP: If the closing ring is screwed on to tight you can use a screwdriver as shown in the picture 10.



4. Remove the mincer plate. If necessary insert a knife or screwdriver between the mincer plate and the worm housing to pry out the mincer plate.

5. Remove the crossed-blade knife and pull out the worm or if you used the chopper attachment remove them.

TIP: If the tools are stuck knock the mincer carefully on a stable cutting board. The mincer plate should be facing up.

ATTENTION: Be careful not to damage your bench top, the cutting board or the mincer.

6. Remove meat residues.

Operate as described:

ATTENTION: Never put the appliance or parts of the appliance in the dishwasher or use abrasives for cleaning! This will cause discoloration and corrosion.

7. Wash all parts thoroughly in hot soapy water. Do not use aggressive detergents. The parts are not suitable for dishwasher. Soak parts with desiccated food leftovers a few minutes in warm soapy water and use a nylon cleaning brush or cleaning sponge for cleaning. Rinse all parts with running water and dry them accurately.

WARNING: Ensure that the switch and cable do not come into contact with water! Should this inadvertently happen, all parts must be completely dry before the appliance is used again. **Never** let water or other liquids run into the motor housing. **Never** clean the line cord or the appliance in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the appliance while oper-

ating turn OFF the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth.

8. The motor block must only be wiped clean with a moist cloth. Do not clean the motor block under flowing water, nor should it be immersed in water! Do not use alcohol, benzine, etc.!

9. Grease the mincer plate and knife with salad oil to prevent air corrosion.

Storage

Always clean the appliance before storing.

ATTENTION: Store and use the appliance in a clean, frost free environment where it is protected from dampness, moistness and immoderate and extraordinary burden (such as: downfall, beat, overheating, moisture in the motor block). **Never** lay heavy or hard objects on top of the appliance.

10. Always assemble the appliance for storing. This way the parts are protected and can not get lost.

ATTENTION: Never pull, rip, bend, clamp, squish or knot the line cord.

Trouble shooting guide

Possible problem	Easy solution
The mince is not fine enough.	Use a smaller mince plate and/or mince the ingredients more then once.
There are still ingredients in the feed funnel but no mince is coming out of the mincer.	The mincer is blocked. Turn the appliance OFF immediately and operate according to the instructions 'Clear a blocking`.
The motor stops running while operating.	The overload protection might got activated. Turn the appliance OFF immediately and operate according to the instructions 'Clear a blocking`.
After cleaning the motor does not get started again when turning the appliance ON.	• Is the power cord plugged in? • The motor might be blocked with some hard substance (for example a bone). Turn the appliance OFF immediately and pull the plug. • Disassemble and clean the appliance. Operate according to the instructions 'Care and cleaning`. • If the problem is not solved after the cleaning, take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop.

Possible problem	Easy solution
<i>The mincer blocks up permanently while operating.</i>	• To ensure that the mincer does not seize, never operate it under excessive pressure. Operate in a slow and constant pace. Do not try to rush the procedure by pushing down the meat with force. • For mincing hard ingredients really fine start with the mincer plate with the bigger holes. Mincing the second time use the finer mincer plate.
<i>The worm housing moves or loosened while operating.</i>	<i>The screw plug loosened. Turn the appliance OFF immediately. Press the worm housing with one hand against the motor housing using the other hand to tighten the screw plug turning it clockwise.</i>
<i>The mince leaks out at the side of the closing ring.</i>	<i>The closing ring is not screwed on tight enough. Turn the appliance OFF immediately and then pull the plug. Tighten the closing ring but do not overwind the winding. If the problem still occurs disassemble and clean the appliance.</i>

Clear a blocking

If the worm housing is blocked no mince comes out of the mincer while operating or the motor stops moving automatically because of the overload protection.

ATTENTION: If a blocking occurs turn OFF the appliance immediately. Clear the problem before turning on the motor again.

1. Turn the appliance OFF and then take the feedstick out of the feed funnel.
2. If the motor stopped running because the overload protection turned itself on you have to turn the appliance OFF to undo the overload protection.
3. Press the reverse button and hold it down for one or two seconds. The worm is moving backwards and this loosens the blocking.

ATTENTION: If the motor does not start moving backwards immediately turn OFF the appliance and pull the plug. Disassemble and clean the appliance.

Waste disposal

The appliance has to be deposited by the definition of the regional waste disposal of electricalscrap.

If necessary get information of the regional waste management enterprise.

Warranty

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase.

Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted.

There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes.

The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claims and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

The warranty becomes invalid and GASTROBACK does not assume liability if:

- 1. The user did not follow the instructions or the user did not use the appliance as stated and only for thus use (improper use, misuse).*
- 2. The appliance was connected to a power supply with improper current.*
- 3. The mincer got opened by an unauthorised person.*
- 4. Other then original spare-parts got used.*
- 5. The appliance was in commercial use. Used up parts from commercial use are no warranty claim.*

The mincer is intended for use in the household only!

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany

Telefon: +49 (0)4165/2225-0 • Fax: +49 (0)4165/2225-29

<http://www.gastroback.de> • E-Mail: info@gastroback.de